Istruzioni per l'uso

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Installazione

PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

QUESTO APPARECCHIO È CONFORME agli standard di sicurezza vigenti.

CONSERVARE le istruzioni per l'uso e le istruzioni di montaggio in un luogo sicuro per ulteriori consultazioni.

In caso di vendita dell'apparecchio, **consegnare** queste istruzioni al nuovo proprietario.

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. si potranno così sfruttare al meglio i vantaggi tecnici dell'apparecchio e si avrà la certezza di utilizzarlo in modo corretto e sicuro. un uso scorretto potrebbe causare danni a persone o cose

DISIMBALLARE L'APPARECCHIO e smaltire i materiali d'imballaggio in modo ecologicamente responsabile.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

L'APPARECCHIO può essere utilizzato solo dopo un montaggio corretto.

durante l'installazione **seguire le istruzioni per il montaggio** fornite separatamente.

L'INSTALLAZIONE (IL MONTAGGIO) di questo apparecchio in luoghi non fissi quali navi, roulotte, autobus e così via, deve essere eseguita esclusivamente da un professionista, dopo aver verificato che le condizioni del luogo consentano un impiego sicuro dell'apparecchio.

PRIMA DEL COLLEGAMENTO

CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.

IL FORNO FUNZIONA SOLO SE la porta è stata chiusa correttamente.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

NON ACCENDERE L'APPARECCHIO se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO è obbligatoria a termini di legge. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza del presente requisito.

NON UTILIZZARE PROLUNGHE:

SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È TROPPO CORTO, fare installare una presa vicino all'apparecchio a un elettricista qualificato o a un tecnico del servizio assistenza.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se la porta è stata chiusa correttamente.

LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO è obbligatoria. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza del presente requisito.

QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora.

Seguire le istruzioni del paragrafo "Modifica delle impostazioni" delle presenti Istruzioni per l'uso.

L'apparecchio è pronto per l'uso dopo che sono state effettuate queste due impostazioni.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

Prima del primo utilizzo

1. **Aprire la porta,** rimuovere gli accessori e assicurarsi che il forno sia vuoto **Sciacquare il serbatoio dell'acqua** con acqua corrente (senza detersivi) e riempirlo fino al livello "MAX".
2. **Eseguire la funzione di taratura** e seguire le istruzioni che compaiono sullo schermo.

   Nota
   La pompa dell'acqua che provvede al riempimento e allo svuotamento della caldaia è attivata. Inizialmente si udirà un rumore più forte durante il pompaggio dell'aria, e più leggero durante l'ingresso dell'acqua nella pompa.
   È normale, non ci si deve preoccupare.
   Dopo la taratura, lasciar raffreddare il forno a temperatura ambiente e asciugare con un panno le eventuali zone bagnate.
   Vuotare il serbatoio e asciugarlo completamente prima di un nuovo utilizzo.

Istruzioni importanti per la sicurezza

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse infiammarsi o generare fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Scollegare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.

Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

Permettere ai bambini *di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti, se in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini piccoli o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Controllare i bambini e non consentire loro di giocare con l'apparecchio. Se il forno presenta una modalità combinata di funzionamento, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.* ***Poiché Le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.***

Non usare il forno a microonde P*er riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore***.**

Le guarnizioni della porta e le zone circostanti *devono essere controllate periodicamente per verificare eventuali danni. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.*

Non posizionare o trascinare utensili sul fondo del forno che potrebbero graffiarne la superficie. Disporre sempre gli utensili sulla griglia o sulle teglie.

Non appendere o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello, poiché si potrebbero danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non appendere oggetti alla maniglia.

Non usare l'apparecchio per riscaldare o umidificare l'ambiente.

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento del materiale d'imballaggio

- Il materiale d'imballaggio è riciclabile al 100% come confermato dal simbolo del riciclaggio ♲.
- Le diverse parti del materiale d'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente bensì smaltite in conformità alle norme locali vigenti.

Smaltimento di vecchi apparecchi

- Gli apparecchi sono costituiti da materiale riciclabile o riutilizzabile. Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia. Prima della rottamazione, rendere gli apparecchi inservibili tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

Prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Precauzioni

INDICAZIONI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

NON USARE LA CAVITÀ DEL FORNO come dispensa.

I SUCCHI DELLA FRUTTA possono lasciare macchie permanenti. Lasciare raffreddare il forno e pulirlo prima del successivo utilizzo.

APRIRE CON ATTENZIONE LO SPORTELLO DEL FORNO!

IL VAPORE CALDO PUÒ FUORIUSCIRE VELOCEMENTE.

INDOSSARE SEMPRE GUANTI DA FORNO per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole, in modo da evitare bruciature. Lasciar raffreddare il forno prima di pulirlo. L'acqua sul fondo del forno è bollente dopo l'uso dell'apparecchio.

TENERE PULITE LE SUPERFICI DELLA GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO. La porta del forno deve chiudersi correttamente.

ASCIUGARE LA CONDENSA RESIDUA formatasi durante la cottura.

Non dimenticare la parete superiore del forno (che spesso viene trascurata). Alcuni alimenti richiedono un forno completamente asciutto per una migliore cottura.

ATTENZIONE

ALIMENTI & ALCOOL. Prestare particolare attenzione quando si devono cuocere o riscaldare alimenti contenenti alcool. Se si aggiunge un liquido alcolico (per esempio rum, cognac, vino, ecc.) durante la cottura, ricordarsi che l'alcool evapora facilmente alle alte temperature. I vapori rilasciati potrebbero incendiarsi a contatto con la serpentina elettrica. Se possibile, evitare di usare alcool con questo forno.

ACCERTARSI CHE SOLO ACQUA sia utilizzata nell'apposito serbatoio. Non sono consentiti altri liquidi.

NON ESTRARRE MAI i ripiani quando sono carichi. Usare la massima cautela.

DOPO AVER RISCALDATO ALIMENTI PER BAMBINI o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

TEMPERATURA DI COTTURA

LA SONDA dovrebbe normalmente essere inserita in modo che la punta sia posizionata nella parte più spessa dell'alimento, dato che è questa è la parte che impiega più tempo per scaldarsi.

LA PUNTA DELLA SONDA non deve toccare le ossa che l'alimento può

Precauzioni

contenere.
Inoltre, evitare di inserire la sonda in parti grasse dell'alimento, in quanto tali parti si scaldano più velocemente fornendo temperature fuorvianti.
La sonda deve, se possibile, essere inserita in modo tale che la punta non tocchi le pareti o il fondo del recipiente di cottura.

La temperatura impostata deve essere superiore alla temperatura corrente dell'alimento.

Non è possibile utilizzare la sonda quando si preparano dolci e marmellate o piatti che richiedano di cuocere o sobbollire per un lungo periodo di tempo, perché la temperatura massima che può essere impostata è di 100 °C.

Non immergere la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno pulito inumidito o carta da cucina.
Il forno non deve essere messo in funzione con la sonda temperatura posta all'interno della cavità se non è inserita all'interno del forno.
Se si fa funzionare il forno senza rispettare quanto sopra espresso si rischia di danneggiare la sonda.

Usare solamente la sonda fornita in dotazione o raccomandata dal servizio assistenza. Sonde di altre marche in commercio non assicurano buoni risultati e possono danneggiare l'apparecchio.

Servizio assistenza

Prima di contattare il servizio assistenza:
1. Provare a risolvere autonomamente il problema seguendo le indicazioni di cui alla sezione "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riavviare l'apparecchio per verificare se l'anomalia persiste.

Qualora, una volta eseguiti i controlli di cui sopra, l'anomalia persista contattare il servizio assistenza.
Prepararsi a fornire:
- una breve descrizione dell'anomalia;
- il modello esatto del forno;
- il numero di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta), posto sul bordo interno sul lato destro del forno (visibile quando la porta del forno è aperta). È possibile trovare il numero di assistenza anche sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessario eseguire una riparazione, contattare il **servizio assistenza** (l'utilizzo di pezzi di ricambio originali e l'esecuzione di un intervento di riparazione corretto sono garantiti).

La mancata osservanza delle presenti istruzioni potrebbe compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

SERVICE 0000 000 00000

Dichiarazione dì conformità CE
- Il presente forno è stato progettato per entrare a contatto con alimenti ed è conforme alla Disposizione CEE (CE) n. 1935/2004.
- È stato progettato esclusivamente per l'impiego come apparecchio per la cottura. Qualsiasi altro impiego dell'apparecchio (per esempio per riscaldare gli ambienti) è da considerarsi improprio e, di conseguenza, pericoloso.
- È stato progettato, prodotto e lanciato sul mercato in conformità a:
  - gli obiettivi di sicurezza di cui alla Direttiva 2006/95/CE, "Low Voltage" (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti).
  - i requisiti di sicurezza di cui alla Direttiva 2004/108/CE, "EMC".
  - i requisiti di cui alla Direttiva 93/68/CEE.

Accessori

INDICAZIONI GENERALI

Sono disponibili in commercio diversi accessori. Prima dell'acquisto, verificare che siano idonei alla cottura combinata con vapore e aria calda.

Posizionare i recipienti sulla griglia. Questo accessorio può sostenere pesi maggiori rispetto alla teglia di cottura o alla teglia per cottura al vapore.

Lasciare uno spazio di almeno 30 mm tra il bordo superiore del recipiente e la parete superiore del forno per consentire la circolazione del vapore.

SCELTA DEL RECIPIENTE DI COTTURA

Ove possibile, **Usare recipienti di cottura perforati,** ad esempio per cuocere le verdure. Il vapore potrà così accedere da tutti i lati e la cottura risulterà più uniforme.

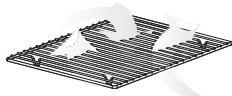
Il vapore penetra facilmente negli spazi vuoti tra gli alimenti, ad esempio tra le patate. In questo modo, la cottura risulta più completa e uniforme. È inoltre possibile cuocere una grande quantità di alimenti nello stesso tempo richiesto per la cottura di quantità inferiori. Disponendo (distanziando) gli alimenti in modo che il vapore possa penetrare facilmente in tutti gli spazi, è possibile ottimizzare i tempi di cottura anche con grandi quantità di cibo.

I recipienti più compatti, come stampi o casseruole, o gli alimenti piccoli che tendono a lasciare pochi spazi liberi, come piselli e punte di asparagi, richiedono tempi di cottura più lunghi perché ostacolano l'accesso del vapore.

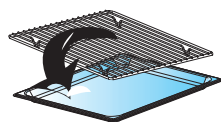
SPUGNA

La spugna in dotazione può essere usata per rimuovere la condensa residua formatasi durante la cottura. Per evitare il rischio di ustioni, è importante attendere che il forno si sia raffreddato.

GRIGLIA DI COTTURA

La griglia permette una circolazione ottimale dell'aria calda intorno agli alimenti. È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura. Quando si dispone il cibo direttamente sulla griglia, inserire la leccarda al livello sottostante.

LECCARDA

Questo accessorio, usato come leccarda, deve essere inserito al di sotto della griglia e della teglia per cottura al vapore. Può essere anche utilizzato come teglia di cottura.

La teglia di cottura/leccarda consente di raccogliere i sughi di cottura e le particelle di cibo che, diversamente, macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno. Non posizionare i recipienti direttamente sul fondo del forno.

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE

Usare la teglia per cottura a vapore per cuocere alimenti quali pesce, verdure e patate.

Usare il forno senza questo accessorio per cuocere alimenti come riso e cereali.

SERBATOIO DELL'ACQUA

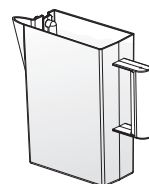
Il serbatoio dell'acqua si trova dietro lo sportello ed è facilmente accessibile.

Tutte le funzioni di cottura, ad eccezione della cottura con aria forzata, richiedono che il serbatoio sia pieno.

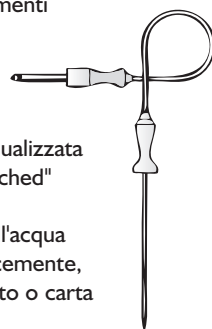
Riempire il serbatoio con acqua del rubinetto fino al livello "MAX".

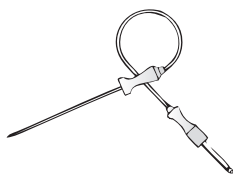
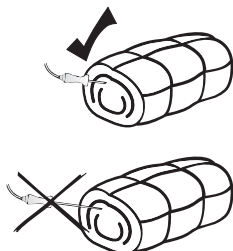
Usare solo acqua del rubinetto o acqua minerale naturale. Non riempire il serbatoio con acqua distillata o filtrata, né con altri tipi di liquido.

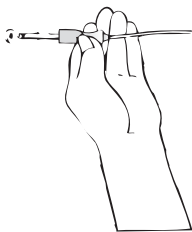
È importante vuotare il serbatoio dopo ogni utilizzo. Questa operazione è necessaria per ragioni igieniche. Impedisce inoltre la formazione di condensa all'interno dell'apparecchio.

Estrarre **Lentamente** il serbatoio dell'acqua dalla sua sede (per evitare fuoriuscite di liquido). Tenerlo in posizione orizzontale per facilitare l'uscita dell'acqua dalla sede della valvola.

SONDA

LA SONDA È PROGETTATA per misurare la temperatura interna degli alimenti in una gamma da 30 °C a 100 °C. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio si spegne e nel display viene visualizzata la scritta "Temperature is reached" (Temperatura raggiunta).

Non immergere la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno inumidito o carta da cucina.

Inserimento della sonda

1. **INSERIRE LA SONDA** nell'alimento mentre è ancora sul banco di lavoro della cucina.

ASSICURARSI che la sonda sia inserita il più possibile all'interno dell'alimento. In questo modo si otterrà una lettura della temperatura più precisa.

2. **COLLOCARE** la pietanza preparata nel forno.

3. **RIMUOVERE IL TAPPO DELLA SONDA E** collegare la sonda alla presa di corrente del forno assicurandosi che il cavo sia libero anche dopo che è stata chiusa la porta del forno. Sia la presa di corrente che la spina della sonda sono prive di corrente.

POLLO

QUANDO LA SONDA viene usata per preparare un pollo arrosto, la punta dovrebbe essere posizionata nella parte più polposa del pollo, cioè all'interno della coscia, dalla parte posteriore. Non deve toccare le ossa.

AGNELLO

QUANDO SI CUCINA UN PEZZO/COSCIOTTO DI AGNELLO, inserire la punta della sonda nella parte più spessa in modo che non tocchi l'osso.

MAIALE

QUANDO SI CUCINA CARNE DI MAIALE, per esempio una spalla, un cosciotto, una punta di culaccio, ecc., la sonda dovrebbe essere inserita nell'"estremità" del pezzo piuttosto che attraverso lo strato di grasso sulla superficie. Evitare di collocare la punta della sonda nelle parti grasse del maiale.

PESCE

LA SONDA PUÒ ESSERE USATA QUANDO SI CUCINANO PESCI INTERI, pesci di grosse dimensioni come luccio o salmone. Posizionare la punta della sonda nella parte più spessa, non troppo vicino alla spina dorsale..

Caratteristiche dell'apparecchio

Ingresso del vapore

Sensore di temperatura

Guarnizione porta

Serbatoio dell'acqua
Sede della valvola

Sollevare e tirare

Livelli dei ripiani

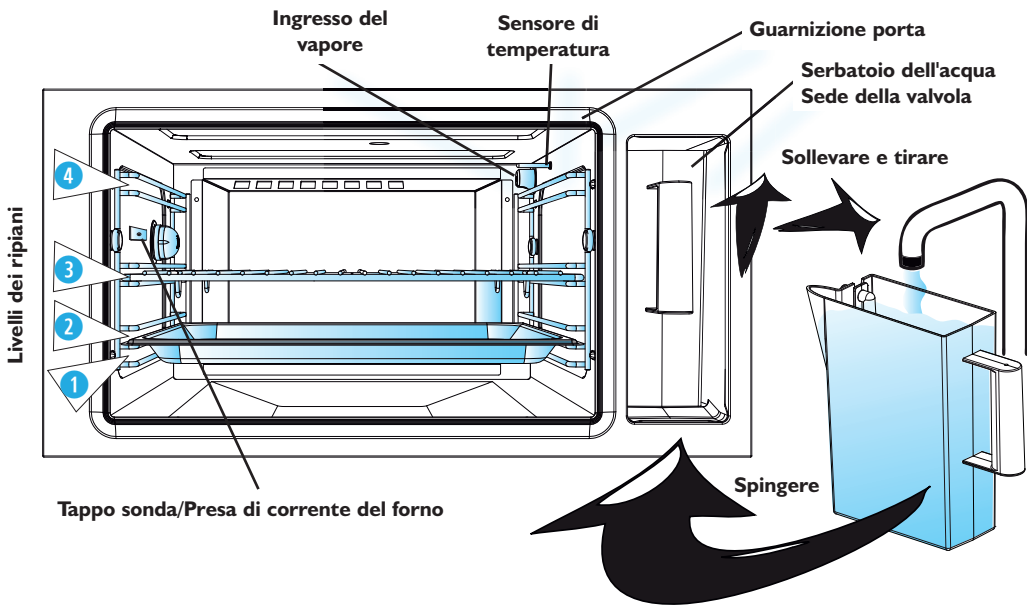
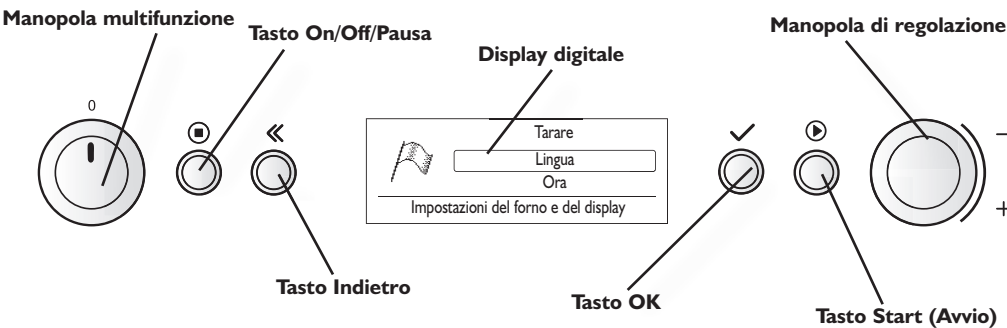
4

3

2

1

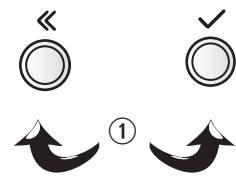
Spingere

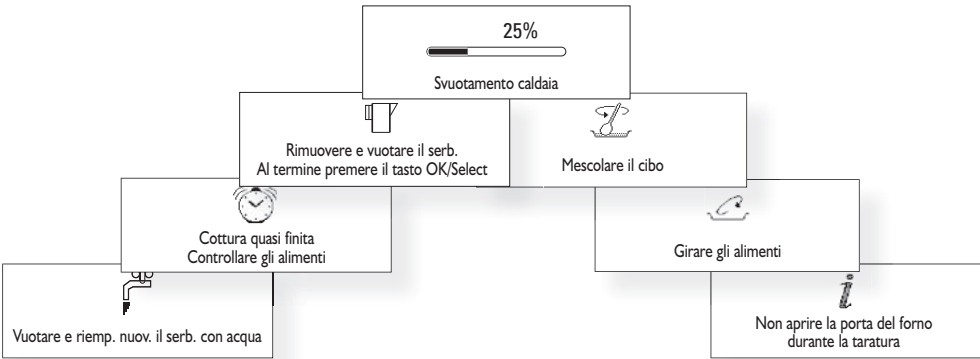
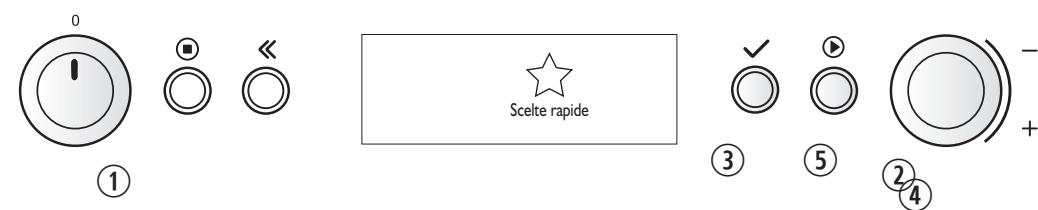
Tappo sonda/Presa di corrente del forno

Pannello comandi

Blocco a chiave

1. Premere i tasti frecce indietro e OK simultaneamente e tenerli premuti finché non vengono emesse due segnalazioni acustiche (3 secondi).

Usare questa funzione per impedire a bambini di usare il forno senza sorveglianza.
Quando il blocco è attivo, tutti i tasti sono disabilitati.

Attenzione: questi tasti possono essere usati congiuntamente solo quando il forno è spento.

Viene visualizzato un messaggio di conferma per 3 secondi, quindi il display torna alla visualizzazione precedente.
Il blocco a chiave può essere disattivato nello stesso modo in cui è stato attivato.

Messaggi

Quando si utilizzano alcune funzioni, è possibile che il forno si fermi e richieda di eseguire un'operazione o semplicemente suggerisca gli accessori da utilizzare.
Quando appare un messaggio:
- Aprire lo sportello (se necessario).
- Eseguire l'operazione (se necessario).
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

Scelte rapide

1. Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare Scelte rapide.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la scelta rapida preferita. La funzione maggiormente utilizzata è preselezionata.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione / il tasto OK per apportare le modifiche desiderate.
5. Premere il tasto START

Per facilitare l'uso, il forno compila automaticamente una lista delle scelte rapide più utilizzate dall'utente.

Al primo utilizzo del forno, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate come "scelta rapida". Con l'uso del forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scelte rapide corrispondenti alle funzioni più utilizzate.

Quando si accede al menu dei tasti di scelta rapida la funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata ed è memorizzata come scelta rapida n. 1.

Nota: l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utente.

On/Off/Pausa

Per accendere, spegnere o mettere in pausa l'apparecchio, utilizzare il tasto ON/OFF.

Quando l'apparecchio è acceso, tutti i tasti funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.

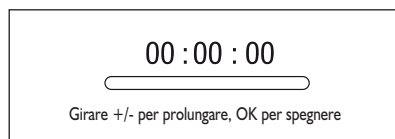
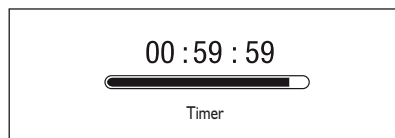
Quando l'apparecchio è spento, tutti i tasti sono disattivati ad eccezione di uno. L'unico tasto funzionante è il tasto OK (vedere la sezione Timer). Sul display è visualizzata l'ora in formato 24 ore.

Nota: è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni, vedere la sezione ECO).
Le descrizioni delle presenti istruzioni per l'uso presumono che il forno sia acceso.

Timer

1. Spegnere il forno ruotando la manopola multifunzione sulla posizione zero o premendo il tasto On/Off.
2. Premere il tasto OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la durata del timer desiderata.
4. Premere il tasto OK per avviare il timer.

Utilizzare questa funzione per misurare il tempo desiderato per i processi di cottura, lievitazione, ecc.

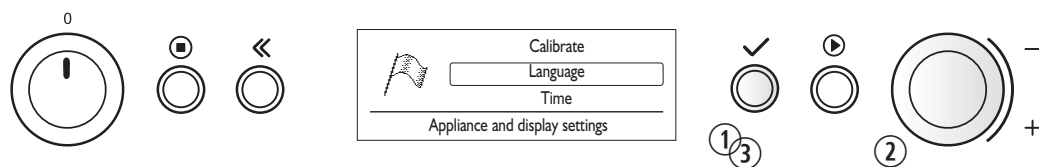
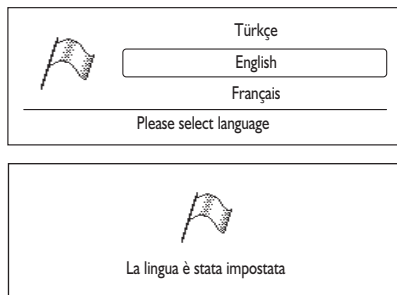
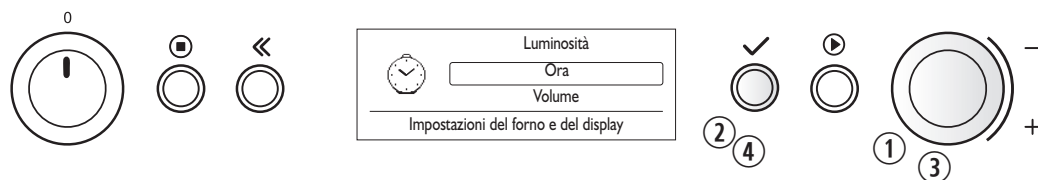
Questa funzione è disponibile solo quando il forno è spento o in modalità standby.

Un segnale acustico segnala la fine del conto alla rovescia.

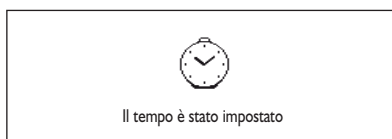
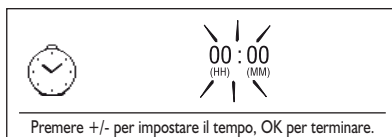
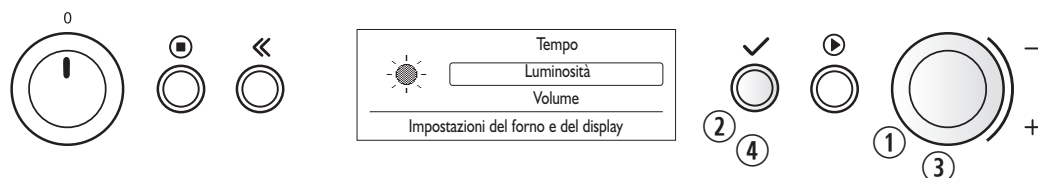
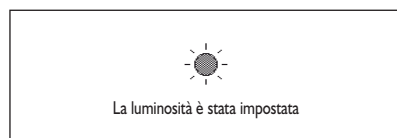
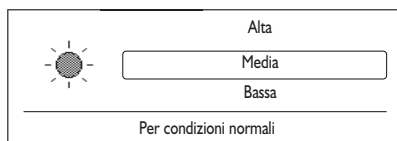
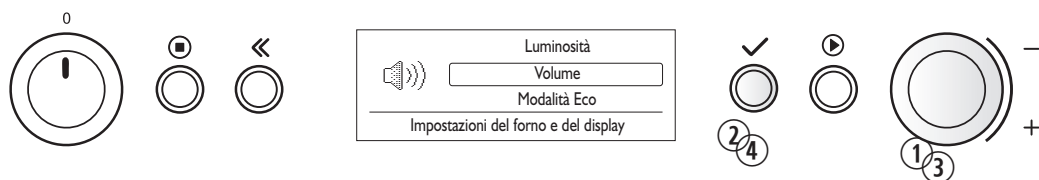
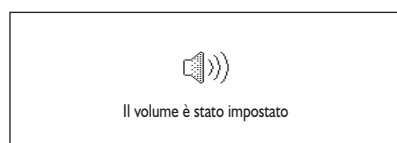
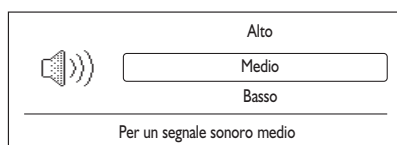
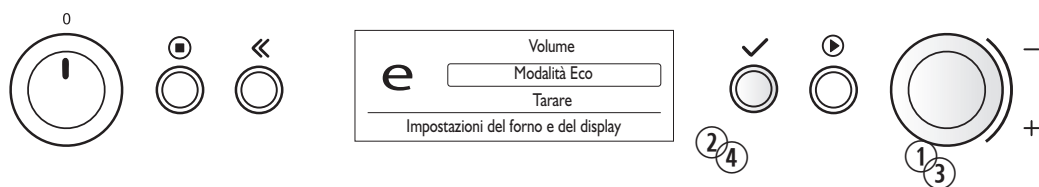
Premendo il tasto STOP prima che il tempo impostato sia trascorso, il timer si disattiva.

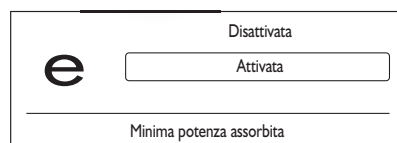
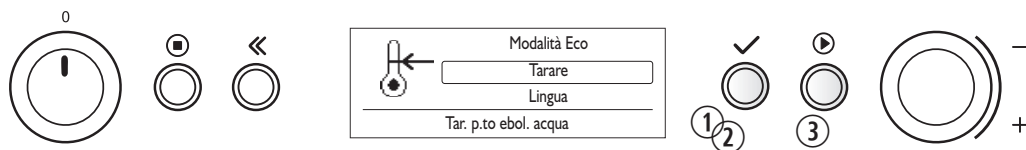
Modifica delle impostazioni

1. Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare Impostazioni.
2. Ruotare la manopola di regolazione per scegliere l'impostazione.

Quando si collega il forno per la prima volta viene richiesto di impostare la lingua e l'ora sull'orologio 24 ore.
Dopo un'interruzione di corrente l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.

Lingua

1. Premere il tasto OK
2. Ruotare la manopola di regolazione per scegliere una delle lingue disponibili.
3. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la modifica.

Impostazione dell'ora

1. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare Ora.
2. Premere il tasto OK. (Le cifre lampeggiano).
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orologio a 24 ore.
4. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la modifica.

L'orologio è impostato ed è in funzione.

Luminosità

1. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare Luminosità.
2. Premere il tasto OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di luminosità preferito.
4. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la selezione.

Volume

1. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare Volume.
2. Premere il tasto OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello del volume su alto, medio, basso o muto.
4. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la modifica.

"Eco"

1. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare Modalità Eco.
2. Premere il tasto OK
3. Ruotare la manopola di regolazione per attivare o disattivare l'impostazione ECO.
4. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la modifica.

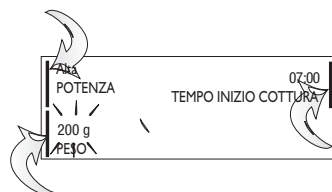
Quando è attiva la funzione ECO, l'intensità luminosa del display si abbassa automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.
Quando il forno è spento, il display non si spegne e rimane sempre visualizzata l'ora in formato 24 ore.

Tarare

1. PRMERE IL TASTO OK. È importante che la porta rimanga chiusa fino alla fine del processo.
2. PREMERE IL TASTO OK.
3. PREMERE IL TASTO START.

PRIMA DI UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE,
ACCERTARSI che il serbatoio dell'acqua sia pieno di acqua del rubinetto fresca.

TARATURA
LA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE DELL'ACQUA dipende dalla pressione dell'aria. L'acqua arriva all'ebollizione più velocemente in alta quota che al livello del mare.
DURANTE LA TARATURA l'apparecchio si configura automaticamente in base alla pressione atmosferica del luogo. Questo processo può generare una quantità di vapore particolarmente elevata - Questo fenomeno è da considerarsi normale.

DOPO LA TARATURA
LASCIAR RAFFREDDARE IL FORNO e asciugare le parti bagnate.
RITARATURA
SOLITAMENTE è sufficiente eseguire la taratura una sola volta se il forno è installato in una posizione fissa.
TUTTAVIA, se il forno è installato in un camper o in un altro veicolo, viene spostato durante un trasloco oppure cambia l'altitudine di installazione, prima di utilizzarlo è necessario ripetere la taratura.

Durante la cottura

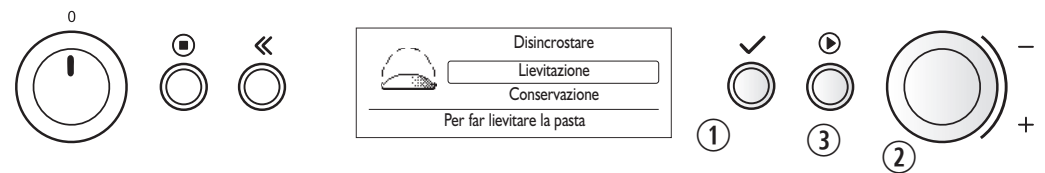
UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:
Il tempo di cottura può essere facilmente incrementato di 1 minuto premendo il tasto Start. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura.
RUOTANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE, è possibile scorrere tra i parametri per selezionare quello da modificare.

PREMENDO IL TASTO OK il parametro prescelto viene selezionato e abilitato per la modifica (il parametro lampeggia). Utilizzare i tasti SU/GIÙ per modificare l'impostazione.
PREMERE NUOVAMENE IL TASTO OK per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.

PREMENDO IL TASTO INDIETRO è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

Funzioni speciali

1. Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare Funzioni speciali.
2. Ruotare la manopola di regolazione per scegliere una delle funzioni speciali. Per le istruzioni, vedere le sezioni relative alle singole funzioni (es. Per far lievitare la pasta).

FUNZIONI SPECIALI	
FUNZIONE	USO CONSIGLIATO
PER FAR LIEVITARE LA PASTA	**Utilizzare per far lievitare** l'impasto all'interno del forno a una temperatura costante di 40°C
PULIZIA A VAPORE	**Usare per sciacquare** il forno
DISINCROSTARE	**Utilizzare per disincrostare** la caldaia.
SVUOTARE	**Svuotamento man.** caldaia
DISINFEZIONE	**Per la disinfezione** di biberon o vasetti
YOGHURT	**Per la preparazione dello yoghurt**
CONSERVAZIONE	**Per la conservazione** di alimenti quali frutta e verdura

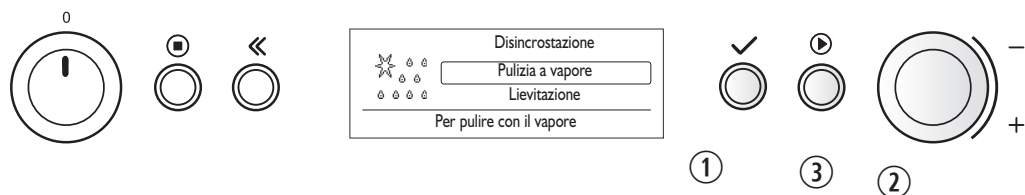
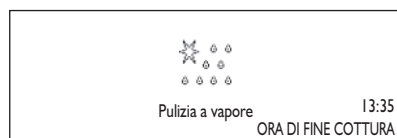
Per far lievitare la pasta

1. Premere il tasto OK.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo.
3. Premere il tasto START

TEMPERATURA 40 °C
00:20 TEMPO COTTURA
Lievitazione
13:35 TEMPO FINE

Questa funzione è utile per la lievitazione degli impasti. La lievitazione avviene infatti molto più rapidamente che a temperatura ambiente.

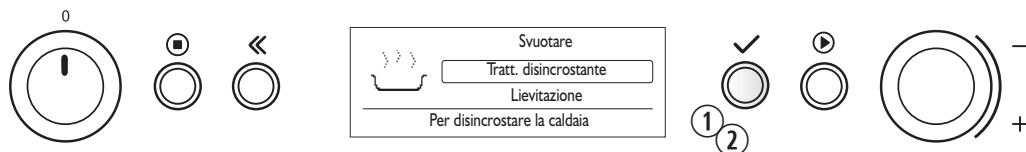
Lievitazione
Disporre il recipiente con l'impasto su un piatto al livello 1 o 2. Coprire con un telo.

Ridurre i tempi di lievitazione di un terzo rispetto a un procedimento normale.
Si consiglia di abbreviare i tempi di lievitazione perché la temperatura all'interno del forno è più favorevole della temperatura ambiente esterna. È perciò necessario interrompere la lievitazione con un certo anticipo. Diversamente, il processo continuerà e causerà una lievitazione eccessiva.

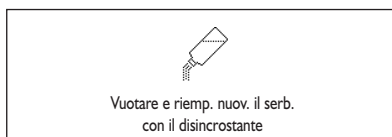
Pulizia a vapore

1. **Premere il tasto OK/selezione.**
2. **Seguire** le istruzioni che compaiono sul display.
3. **Premere il tasto START**

La funzione di pulizia a vapore viene spesso usata per ammorbidire i depositi di cibo induriti e facilitare così la pulizia.

Usarla regolarmente per evitare la formazione di incrostazioni di sale e di altri alimenti acidi che potrebbero danneggiare la superficie. Se l'apparecchio non viene tenuto pulito, può formarsi ruggine.

Asciugare il forno dopo la pulitura.

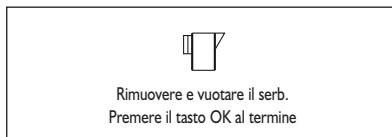
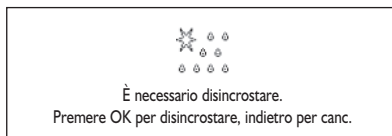
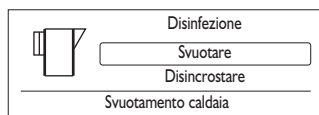
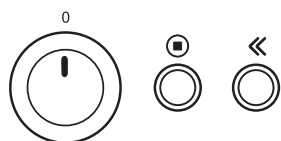
Tratt. disincrostante

1. Premere il tasto OK. (Il forno si prepara per la disincrostazione.)
2. Premere il tasto OK dopo aver posizionato il serbatoio dell'acqua con il disincrostante. Seguire le istruzioni che compaiono sul display. Non interrompere il processo prima che sia concluso.

FASE 2/3 — 00:06 INIZIO FASE
Risciacquo
11:10 TEMPO FINE

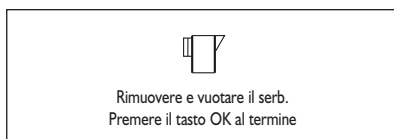
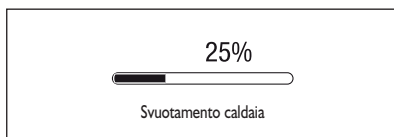
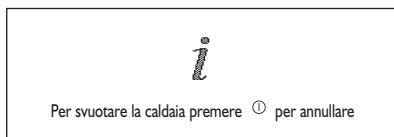
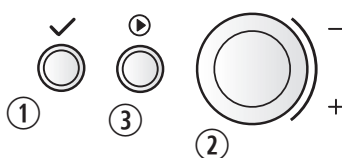
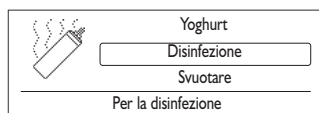
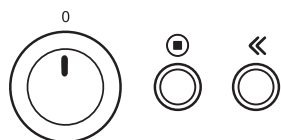
È necessario disincrostare.
Premere OK per disincrostare, indietro per canc.

L'apparecchio dispone di un sistema che segnala quando è necessario disincrostare il forno. Eseguire la disincrostazione quando sul display compare il messaggio "È necessario disincrostare". Prima di procedere, procurarsi lo speciale liquido disincrostante. Si raccomanda di utilizzare il disincrostante "Wpro active'clean", indicato per le macchine per caffè espresso e i bollitori.

La disincrostazione dura circa ½ ora, durante la quale non è possibile attivare nessuna funzione di cottura. Il messaggio ("Rimuovere...") indica la fine dell'operazione.
Dopo lo svuotamento del serbatoio dell'acqua, il sistema sarà privo di residui, l'apparecchio sarà disincrostato e il suo utilizzo sarà perfettamente sicuro.

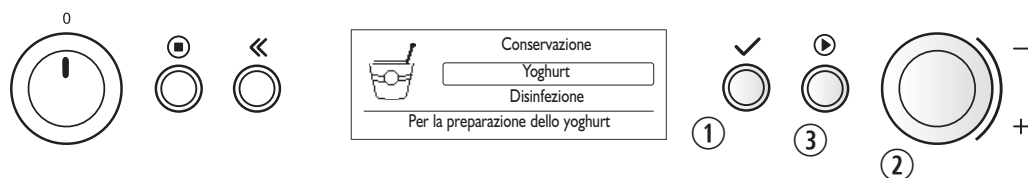
Nota: una volta avviata, la procedura di disincrostazione deve sempre essere completata.

Dosaggio del disincrostante
Miscelare 1 litro d'acqua con il contenuto di un intero flacone (250 ml) di disincrostante "Wpro active'clean". Se non fosse possibile reperire il disincrostante "Wpro active'clean", usare solo aceto bianco.

Svuotare

1. Premere il tasto OK.

Lo svuotamento manuale della caldaia permette di evitare che nel forno rimanga dell'acqua residua.

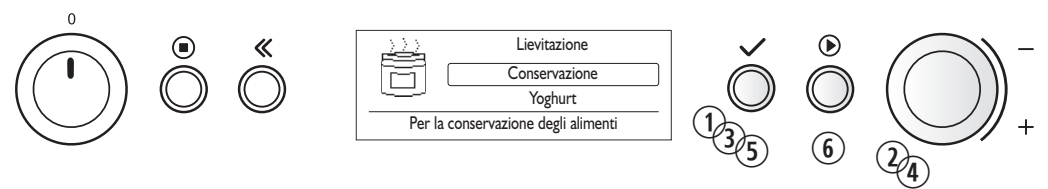
Se la caldaia è troppo calda, la procedura di svuotamento non si avvia finché la temperatura non scende al di sotto dei 60°C. Una volta raggiunta la temperatura richiesta, la procedura si avvia automaticamente.

Disinfezione

1. Premere il tasto OK.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo.
3. Premere il tasto START

Per la disinfezione di biberon e vasetti per conserve.
Controllare che gli oggetti da disinfettare siano resistenti a temperature fino a 100°C.
Introdurre la teglia di cottura/il piatto o la griglia al livello 1. Appoggiarvi gli oggetti, distanziandoli l'uno dall'altro per consentire al vapore di accedere su tutti i lati.
Smontare gli oggetti per favorire l'azione del vapore in tutti gli spazi.
Asciugare accuratamente tutti i componenti prima di riassemblarli.
Nota:
Un tempo minimo di 20 minuti è necessario per ottenere risultati ottimali. Non è possibile impostare un tempo inferiore.
Il tempo max. è di 1½ ora.

Yoghurt

1. Premere il tasto OK.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo.
3. Premere il tasto START

Per la preparazione dello yoghurt. Se si utilizza latte non pastorizzato, sarà necessario riscaldarlo a 90°C e lasciarlo raffreddare al di sotto dei 49°C (evitando che la temperatura scenda al di sotto di 32°C. La temperatura ottimale è di 43°C). Diversamente, lo yoghurt non si formerà.
Aggiungere circa 100 g di yoghurt già fatto a temperatura ambiente con fermenti vivi a 1 litro di latte intero. (Latte e yoghurt devono avere la stessa percentuale di grasso).
Versare il composto in (6-7) vasetti di vetro monoporzione. Coprirli tutti con un coperchio o con pellicola aderente resistente al calore. È anche possibile utilizzare speciali vasetti per yoghurt.
Disporre i vasetti sulla griglia nel forno.
Impostare il tempo desiderato a 5 ore. (La temperatura preimpostata in fabbrica è di 40°C).
Lasciar raffreddare lo yoghurt e conservarlo in frigorifero per alcune ore prima di servirlo. Si conserverà per 1-2 settimane. Una parte di questo yoghurt (circa 100 g) potrà essere utilizzata per prepararne dell'altro entro 5-7 giorni.

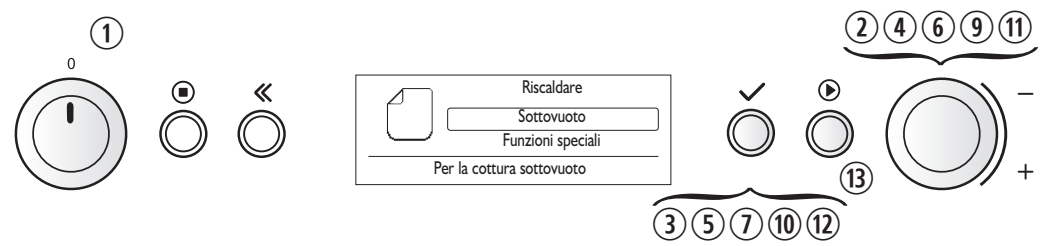
Nota: È molto importante che gli utensili e i vasetti siano perfettamente puliti, per evitare di introdurre involontariamente nello yoghurt batteri indesiderati. Si raccomanda di utilizzare la funzione "DISINFEZIONE" per sterilizzare i recipienti prima dell'uso.

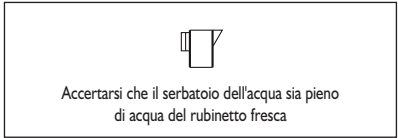
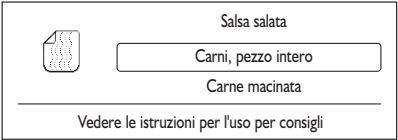
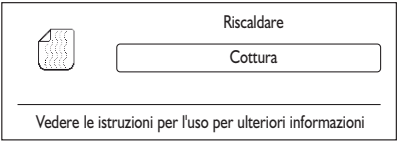
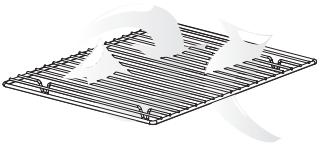
Conservazione

TEMPERATURA 00:30
100°C TEMPO INIZIO COTTURA
Conservazione 10:48
TEMPO FINE

1. Premere il tasto OK.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione da modificare.
3. Premere il tasto OK per confermare.
4. Ruotare la manopola di regolazione per modificare l'impostazione.
5. Premere il tasto OK per confermare. (Se necessario, ripetere quanto indicato nei punti 2 e 5.).
6. Premere il tasto OK.

Per la conservazione di alimenti quali frutta e verdura.
Introdurre la griglia al livello 2 e il piatto al livello inferiore. Appoggiare i recipienti preparati sulla griglia. Se i recipienti sono troppo alti, appoggiarli direttamente sul piatto al livello 1.
Usare solo frutta e verdura di buona qualità. Pulire i recipienti con la funzione di disinfezione. Una volta trascorso il tempo impostato, aprire lo sportello ma lasciare i recipienti nel forno finché non raggiungono la temperatura ambiente

CONSERVAZIONE			
ALIMENTO	QUANTITÀ	TEMPO	SUGGERIMENTI
VERDURE	**Recipiente da 1 litro**	**40-120 min**	**Pre-cuocere le verdure** e riempire i recipienti come descritto per la frutta. Versare il liquido di conserva.
	Recipiente da ½ litro	**25-105 min**	
FRUTTA	**Recipiente da 1 litro**	**30-50 min**	**Per la frutta matura** non è richiesta la precottura. **Riempire i recipienti** lasciando 2 cm di spazio libero dall'alto. Versare lo sciroppo di conserva sulla frutta
	Recipiente da ½ litro	**15-35 min**	

Sottovuoto

1. Ruotare la manopola multifunzione
2. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare Sottovuoto
3. Ruotare la manopola di regolazione per scegliere una delle funzioni Sottovuoto.
4. Premere il tasto OK per confermare.
5. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'alimento.
6. Premere il tasto OK per confermare.

7. Seguire le istruzioni che compaiono sul display per il serbatoio dell'acqua e gli altri accessori.
8. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione da modificare.
9. Premere il tasto OK per confermare.
10. Ruotare la manopola di regolazione per modificare l'impostazione.
11. Premere il tasto OK per confermare. (Se necessario, ripetere quanto indicato nei punti 9 e 12.).
12. Premere il tasto START

Utilizzare sempre la griglia di cottura per posarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno allo stesso.

Riscaldare

Utilizzare questa funzione per cuocere gli alimenti di cui alla tabella a seguire.

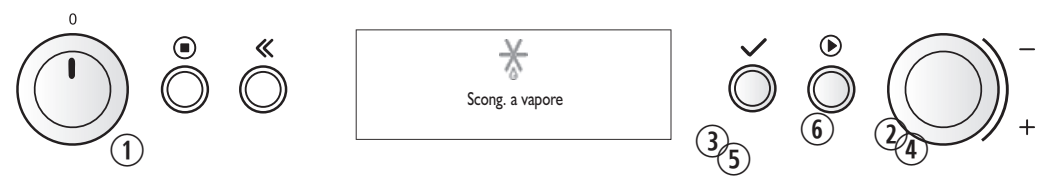
ALIMENTO	TEMPO COTTURA	ACCESSORI
SURGELATO	**01 Min - 4 Ore**	**Griglia** al livello 3
DI FRIGORIFERO	**01 Min - 4 Ore**	

Cottura

Utilizzare questa funzione per cuocere gli alimenti di cui alla tabella a seguire.

ALIMENTO	TEMPO COTTURA	ACCESSORI
CARNI, PEZZO INTERO	**1 H 20 Min - 4 Ore**	**Griglia** al livello 3
CARNE MACINATA	**45 Min - 4 Ore**	
POLLAME	**45 Min - 4 Ore**	
PESCE	**40 Min - 4 Ore**	
MOLLUSCHI	**30 Min - 4 Ore**	
CROSTACEI	**28 Min - 4 Ore**	
VERDURE	**35 Min - 4 Ore**	
FRUTTA	**25 Min - 4 Ore**	
SALSA DOLCE	**35 Min - 4 Ore**	
SALSA SALATA	**30 Min - 4 Ore**	

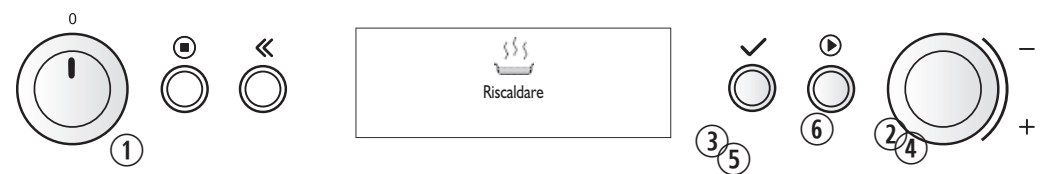
Scongelamento a vapore

TEMPERATURA 00:05
60°C TEMPO COTTURA
Scong. a vapore 14:31
TEMPO FINE

1. Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare Scong. a vapore.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione da modificare.
3. Premere il tasto OK per confermare.
4. Ruotare la manopola di regolazione per modificare l'impostazione.
5. Premere il tasto OK per confermare. (Se necessario, ripetere quanto indicato nei punti 2 e 4.).
6. Premere il tasto START.

Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure, pane e frutta.

Per un perfetto risultato di scongelamento è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.
Alcuni minuti di riposo dopo lo scongelamento migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.
Lasciare il pane in un involucro per evitare che diventi troppo molle.
Per carne e pesce, toglierli dall'involucro o dalla confezione e disporli nella teglia per cottura a vapore al livello 3. Disporre la leccarda al livello 1 per raccogliere l'acqua.
Girare gli alimenti a metà del processo di scongelamento, ridistribuendo e separando le parti già scongelate.

ALIMENTO		PESO	TEMPO DI SCONGELAMENTO	TEMPO DI RIPOSO	TEMPERATURA
CARNE	**MACINATA**	**500 G**	**25-30 Min**	**30-35 Min**	**60° C**
	A FETTE			**20-25 Min**	
	WURSTEL	**450 G**	**10-15 Min**	**10-15 Min**	
POLLAME	**INTERO**	**1000 G**	**60-70 Min**	**40-50 Min**	
	FILETTI	**500 G**	**25-30 Min**	**20-25 Min**	
	COSCE		**30-35 Min**	**25-30 Min**	
PESCE	**INTERO**	**600 G**	**30-40 Min**	**25-30 Min**	
	FILETTI	**300 G**	**10-15 Min**	**10-15 Min**	
	BLOCCO	**400 G**	**20-25 Min**	**20-25 Min**	
VERDURE	**BLOCCO**	**300 G**	**25-30 Min**	**20-25 Min**	
	PEZZI	**400 G**	**10-15 Min**	**5-10 Min**	
PANE	**PAGNOTTA**	**500 G**	**15-20 Min**	**25-30 Min**	
	FETTE	**250 G**	**8-12 Min**	**5-10 Min**	
	PANINI E FOCACCE		**10-12 Min**	**5-10 Min**	
	TORTA	**400 G**	**8-10 Min**	**15-20 Min**	
FRUTTA	**MISTA**	**400 G**	**10-15 Min**	**5-10 Min**	
	FRUTTI DI BOSCO	**250 G**	**5-8 Min**	**3-5 Min**	

Riscaldare

1. Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare Riscaldare.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione da modificare.
3. Premere il tasto OK per confermare.
4. Ruotare la manopola di regolazione per modificare l'impostazione.
5. Premere il tasto OK per confermare. (Se necessario, ripetere quanto indicato nei punti 2 e 4.).
6. Premere il tasto start.

TEMPERATURA
100°C
00:05
TEMPO COTTURA
Riscaldare
14:07
TEMPO FINE

Utilizzare questa funzione per riscaldare 1-2 porzioni di alimenti, conservati in frigorifero o a temperatura ambiente.

Quando si ripone un piatto nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto, mentre le porzioni più piccole o i cibi meno densi al centro del piatto.
Alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato.
Coprire sempre l'alimento quando si usa questa funzione.

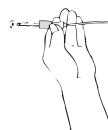
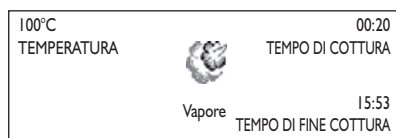
CIBI PRECOTTI	PORZIONI	TEMPO DI RISCALDAMENTO	TEMPERATURA	SUGGERIMENTI
PIATTO GIÀ PRONTO	**1-2**	**18-25 Min**	**100° C**	**Disporre gli alimenti nella teglia** per cottura a vapore, coprire con un coperchio o con pellicola trasparente resistente al calore e introdurre nel forno al livello 3. **Disporre un piatto** al di sotto per raccogliere l'acqua.
MINESTRA/ZUPPA		**20-25 Min**		
VERDURE		**20-25 Min**		
RISO E PASTA		**15-20 Min**		
PATATE		**20-25 Min**		
CARNE A FETTE		**15-20 Min**		
CARNE IN SALSA		**25-30 Min**		
FILETTI DI PESCE		**10-15 Min**		

Vapore

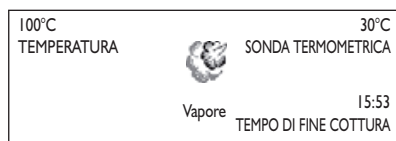
1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché non viene visualizzato Manuale.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare una delle funzioni.
3. **Confermare** premendo il tasto **ok/selezione.**
4. **Decidere** se utilizzare la sonda termometrica per cucinare, e seguire le relative istruzioni riportate di seguito.

Senza sonda:

Aprire la porta, inserire le pietanze.

5. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare l'impostazione da modificare.
6. **Premere il tasto ok/selezione** per confermare.
7. **Ruotare la manopola di regolazione** per modificare l'impostazione.
8. **Premere il tasto ok/selezione** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
9. **Premere il tasto start.**

Con sonda:

Aprire la porta, inserire le pietanze (con la sonda correttamente posizionata negli alimenti) e collegare la spina della sonda alla presa del forno alla parete.

5. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare l'impostazione da modificare.
6. **Premere il tasto ok/selezione** per confermare.
7. **Ruotare la manopola di regolazione** per modificare l'impostazione.
8. **Premere il tasto ok/selezione** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
9. **Premere il tasto start.**

Utilizzare questa funzione per sbollentare alimenti quali verdure, pesce, frutta.
Assicurarsi che la temperatura del forno sia scesa al di sotto dei 100°C prima di utilizzare questa funzione. Aprire la porta e lasciare raffreddare.

Vapore

ALIMENTO		TEMP °C	TEMPO	ACCESSORI	CONSIGLI
BARBABIETOLA ROSSA	**Piccole**	**100 °C**	**50-60 Min**	**Vaschetta vapore** sul livello 3 **Vaschetta di raccolta liquido** sul livello 1	
CAVOLO ROSSO	**A Fette**		**30-35 Min**		
CAVOLO BIANCO			**25-30 Min**		
FAGIOLI BIANCHI	**In acqua**		**75-90 Min**	**Vaschetta di raccolta liquido** sul livello 3	**Aggiungere doppia** quantità di acqua
TERRINA DI PESCE		**75-80 °C**	**60-90 Min** **72 °C**	**Vaschetta vapore** sul livello 3	**Coprire con un coperchio** o con una pellicola in plastica resistente al calore
UOVA AL FORNO		**90 °C**	**20-25 Min**	**Vaschetta di raccolta liquido** sul livello 3	
GNOCCHI		**90-100 °C**	**10-15 Min**	**Vaschetta vapore** sul livello 3 **Vaschetta di raccolta liquido** sul livello 1	
Posizionare sempre gli alimenti nel forno senza confezione o copertura, se non diversamente specificato.			**I tempi di cottura** sono basati sull'interno del forno temperato.		

Modalità assistita

AUTO
Modalità assistita

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Modalità assistita".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare la classe di alimenti.
3. **Premere il tasto OK/selezione** per confermare.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare gli alimenti.
5. **Premere il tasto OK/selezione** per confermare.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare la modalità di cottura "Con sonda" o "Senza sonda".

Senza sonda:

Aprire la porta, inserire gli alimenti.

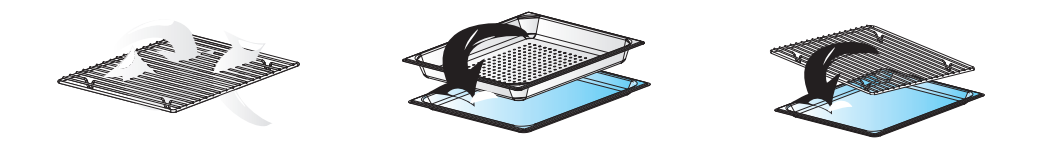
7. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare l'impostazione da modificare.
8. **Premere il tasto OK/selezione** per confermare.
9. **Ruotare la manopola di regolazione** per modificare l'impostazione.
10. **Premere il tasto OK/selezione** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
11. **Premere il tasto START.**

Con sonda:

Aprire la porta, inserire le pietanze (con la sonda correttamente posizionata negli alimenti) e collegare la spina della sonda alla presa del forno alla parete.

7. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare l'impostazione da modificare
8. **Premere il tasto OK/selezione** per confermare.
9. **Ruotare la manopola di regolazione** per modificare l'impostazione.
10. **Premere il tasto OK/selezione** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
11. **Premere il tasto START.**

Utilizzare sempre la griglia per posizionarvi sopra gli alimenti e permettere all'aria di circolare intorno alle pietanze.

Posizionare la vaschetta di raccolta liquido sotto la griglia o al vassoio del vapore per recuperare le gocce di acqua, grasso e altri liquidi degli alimenti.

Manutenzione e pulizia

INDICAZIONI GENERALI

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta.

LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA PERIODICHE può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, *DETERGENTI ABRASIVI,* *panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna e un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.*
NON SPRUZZARE *direttamente sul forno.*

A INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere i ripiani e i relativi supporti e pulire l'interno del forno. Non dimenticare la parete superiore del forno (che spesso viene trascurata).
RIMUOVERE, VUOTARE E ASCIUGARE il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo.

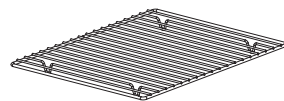
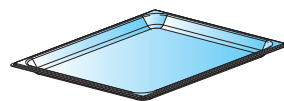
I SALI SONO ABRASIVI, perciò il loro deposito nel vano di cottura può causare la formazione di ruggine. Le salse acide, come il ketchup e la senape, o gli alimenti salati, come gli arrosti affumicati, contengono cloruro e acidi. Queste sostanze possono intaccare le superfici in acciaio. È buona norma pulire il forno, una volta raffreddato, dopo ogni utilizzo.

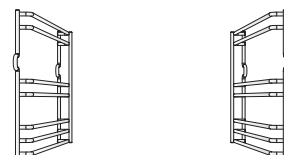
USARE REGOLARMENTE LA FUNZIONE DI PULIZIA A VAPORE per facilitare la pulizia.

USARE UN DETERGENTE NEUTRO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

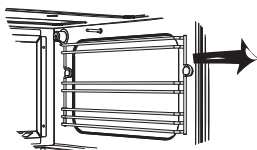
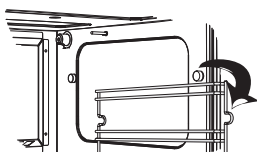
NON LASCIARE ACCUMULARE depositi di grasso o residui di cibo attorno allo sportello. Una pulizia non adeguata della guarnizione dello sportello, impedendo la corretta chiusura del forno durante il funzionamento, può causare il danneggiamento dei componenti anteriori o delle unità adiacenti.

COMPONENTI LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

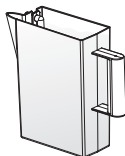
GRIGLIA DI COTTURA

LECCARDA

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE

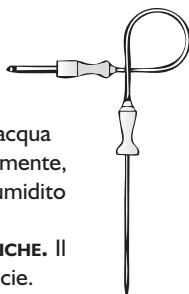
SUPPORTI DEI RIPIANI

Manutenzione e pulizia

RIMOZIONE DEI SUPPORTI DEI RIPIANI

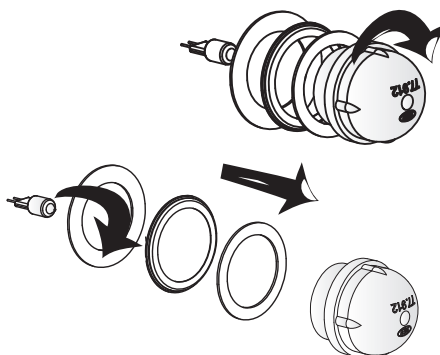
TIRARE/FAR SCORRERE IL SUPPORTO in avanti per sganciarlo. Pulire i supporti dei ripiani e le pareti del forno.

REINSTALLARE I SUPPORTI inserendoli nei ganci situati sulle pareti del forno.

COMPONENTI NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

TUBO DELL'ACQUA
RIMUOVERE IL TUBO DELL'ACQUA dal serbatoio per facilitarne la pulizia. Si ricordi che il tubo non può essere lavato in lavastoviglie.

SERBATOIO DELL'ACQUA
IL SERBATOIO DELL'ACQUA non può essere lavato in lavastoviglie. Usare una spugna e un detergente neutro.

GUARNIZIONI E RONDELLE
QUESTI COMPONENTI appartengono al gruppo di montaggio della lampadina e non sono lavabili in lavastoviglie.

SONDA PER ALIMENTI
LA SONDA PER ALIMENTI non può essere lavata in lavastoviglie.
La sonda deve essere pulita con un detergente neutro e acqua.
NON IMMERGERE la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno pulito inumidito o carta da cucina.
NON USARE PAGLIETTE METALLICHE. Il materiale righerebbe la superficie.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!
PRIMA DI TOGLIERE LA LAMPADINA, CONTROLLARE CHE:
L'apparecchio sia spento.
- Il cavo elettrico sia scollegato dalla rete di alimentazione
- I fusibili siano stati rimossi dalla scatola o siano spenti.
- Appoggiare un panno sul fondo del forno per proteggere la lampadina e il coprilampada in vetro.

1. **RUOTARE IL COPRILAMPADA IN VETRO** in senso antiorario per svitarlo.

2. **RIMUOVERE** le guarnizioni e le rondelle metalliche e pulire il coprilampada.
3. **SOSTITUIRE** la vecchia lampadina con una lampadina alogena (da forno) resistente al calore da 10 W, 12 V, G4.
4. **RIAPPLICARE LE RONDELLE** e le guarnizioni al coprilampada.
5. **RIMONTARE IL GRUPPO** avvitandolo in senso orario.

Guida ricerca guasti

Se il forno non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il Servizio Assistenza:

- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Lo sportello si chiude correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.

Questo per evitare chiamate inutili in Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate.

Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

SE NECESSARIO, IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO solo con un cavo originale, disponibile tramite il nostro servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

Dati per verifica prestazioni riscaldamento

CONFORME ALLA NORMA CEI 60350.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Tempo appross.	Temperatura	Forno preriscaldato	Accessori
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	No	LECCARDA
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Si	LECCARDA
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	No	GRIGLIA DI COTTURA
8.5.2	65 - 70 min	160-170 °C	Si	GRIGLIA DI COTTURA

Caratteristiche tecniche

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	**230 V/50 Hz**
POTENZA NOMINALE	**1450 W**
FUSIBILE	**10 A**
DIMENSIONI ESTERNE (HXLXP)	**455 x 595 x 517**
DIMENSIONI INTERNE (HXLXP)	**236 x 372 x 360**

Introduzione al metodo *"Chef Touch"*

Il metodo

Il metodo "*Chef Touch*" è un sistema di cottura per alimenti confezionati sotto vuoto.
Per questo tipo di confezionamento vengono usati sacchetti speciali in materiale plastico resistenti a determinati trattamenti termici.
Una volta cotti, gli alimenti possono essere immediatamente consumati e possono essere sottoposti a un rapido abbassamento della temperatura prima di essere riposti nel frigorifero o nel congelatore.
Gli alimenti vengono serviti dopo averli rimossi dalla pellicola protettiva usata durante la cottura e, nel caso in cui vengano conservati in frigorifero o in congelatore, possono essere successivamente riscaldati alla temperatura di consumo.
I prodotti cucinati con il sistema *Chef Touch* hanno migliori proprietà organolettiche e nutrizionali rispetto a quelli cucinati con i metodi tradizionali.
Infatti, grazie a questo metodo, viene notevolmente ridotta la perdita di elementi nutrizionali, succhi e aromi volatili.
La confezione sottovuoto permette agli alimenti di cuocersi senza entrare a contatto diretto con l'aria o il vapore, riducendo o eliminando completamente:

- L'evaporazione di sostanze aromatiche volatili,
- La perdita di umidità durante la cottura, che provoca una perdita di elementi nutrizionali
- La formazione di componenti ossidati

Il sistema *Chef Touch* è indicato per vari tipi di preparazione degli alimenti, specialmente per valorizzare diversi tipi di piatti a base di carne, pesce ed anche verdure.

Microorganismi e alimenti

Gli alimenti normalmente contengono diversi tipi di microorganismi.
Alcuni di essi possono essere considerati "utili", contribuiscono infatti alla preparazione degli alimenti stessi e non rappresentano alcun rischio per i consumatori o per la conservazione del prodotto.
Per esempio, i salumi, i formaggi e il vino devono la loro identità soprattutto all'azione dei batteri che hanno migliorato e trasformato la loro "struttura" nelle successive fasi di "invecchiamento".
In natura esistono altre specie di microorganismi chiamati "patogeni" che sono nocivi per la salute.
Tali microorganismi possono anche essere presenti negli alimenti che consumiamo e possono entrare a contatto con gli alimenti dall'ambiente circostante, dalla contaminazione provocata dagli esseri umani o dalle stesse materie prime.
Il confezionamento sotto vuoto, un fattore chiave del sistema *Chef Touch*, riduce il livello di ossigeno a contatto con gli alimenti permettendo così l'inibizione della crescita di diverse forme microbiche; allo stesso tempo, crea l'ambiente ideale per la crescita di altri microorganismi chiamati "anaerobici" in grado di vivere e proliferare in assenza di ossigeno.
Tali specie possono anche essere patogene e pertanto nocive per la salute. Uno dei più noti patogeni anaerobici è il Clostridium Botulinum, in grado di vivere senza ossigeno e di produrre una tossina altamente tossica se il prodotto non è conservato adeguatamente (tempi e temperature di conservazione diversi da quelli consigliati).
Il confezionamento sotto vuoto non elimina completamente i microorganismi e non può pertanto essere usato come metodo di conservazione a temperatura ambiente.

Per cucinare con il sistema *Chef Touch*, è quindi necessario rispettare le procedure igieniche standard e seguire le istruzioni fornite nel manuale d'uso relative agli aspetti seguenti:

- Uso di materie prime ed ingredienti freschi;
- Uso della "confezionatrice sotto vuoto KitchenAid" e delle speciali confezioni per la cottura;
- Conformità ai tempi di cottura minimi indicati nel "forno a vapore KitchenAid" e nelle istruzioni per l'uso;
- Consumo immediato degli alimenti e rapido abbassamento della temperatura con l'"abbattitore di temperatura KitchenAid"
- Rispetto dei tempi e delle temperature di conservazione indicati nelle istruzioni per l'uso.

Come applicare il metodo *"Chef Touch"*

Lo schema seguente riassume le 3 diverse modalità di funzionamento del sistema *Chef Touch*:

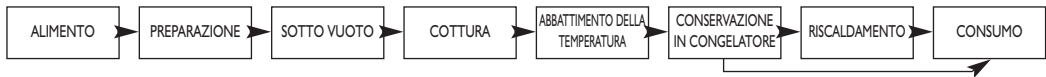
- camera a vuoto KitchenAid,
- abbattitore di temperatura KitchenAid,
- forno a vapore KitchenAid.

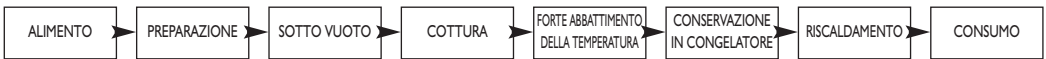
Il sistema "*Chef Touch*" ha diverse modalità d'uso, in linea con le normali abitudini dei consumatori

A) Consumo immediato

Consigliato per tutte le preparazioni degli alimenti con il metodo "*Chef Touch*"; rappresenta il miglior modo per utilizzare questo metodo di cottura.
Si prepara la confezione e si cuoce l'alimento che viene poi consumato senza conservarlo. Ideale quando si usa il sistema "*Chef Touch*" per preparare un pranzo o una cena nella stessa giornata.

B) Conservazione di breve durata (massimo 48 ore)

Consigliata per quegli alimenti che devono essere consumati dopo averli raffreddati o per riscaldare piatti preparati il giorno prima. L'abbattitore riduce rapidamente la temperatura degli alimenti.
Si prepara la confezione, si cuoce l'alimento, si abbatte la temperatura al valore di refrigerazione e si conserva l'alimento in frigorifero (+4°C) **per una durata massima di 48 ore** prima del consumo.

C) Conservazione di lunga durata

Consigliata per coloro a cui piace preparare i piatti in anticipo e consumarli riscaldati dopo qualche tempo. Questo metodo può essere usato con tutti i tipi di alimenti consigliati per il sistema "*Chef Touch*". Si prepara la confezione, si abbatte la temperatura al valore di congelazione e si conserva l'alimento nel congelatore (-18° C).

Materie prime e ingredienti

Per ottenere un prodotto di qualità superiore, seguire sempre le istruzioni seguenti:

- Scegliere soltanto prodotti di prima qualità
- Scegliere sempre prodotti freschi, non precedentemente congelati o surgelati, perché la qualità finale del prodotto ne risentirebbe notevolmente

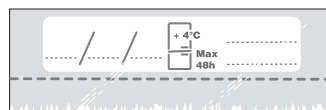
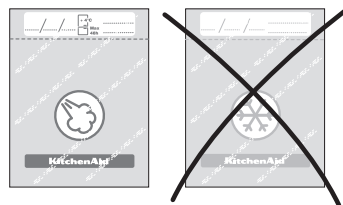
PREPARAZIONE DEL PRODOTTO:

Durante la preparazione di piatti, osservare sempre le regole di base per l'igiene degli alimenti:

- Lavarsi sempre le mani prima di toccare gli alimenti e ripetere l'operazione durante la loro preparazione.
- Assicurarsi che tutte le superfici della cucina, gli attrezzi e i recipienti siano stati accuratamente puliti e sterilizzati.
- Tenere lontano gli insetti e gli animali dagli alimenti e dalla cucina.
- Lavare sempre tutte le verdure prima di cuocerle.
- Si raccomanda di usare sempre superfici e/o attrezzature pulite per preparare prodotti di diverso tipo e di lavarle e sterilizzarle dopo ogni uso (per esempio non usare lo stesso tagliere per tagliare carne e verdura).
- Si raccomanda di lavorare sempre velocemente gli alimenti e di non tenerli a temperatura ambiente troppo a lungo durante la preparazione.

Buste di cottura

Per usare il sistema "*Chef Touch*", devono essere utilizzate le buste rosse KitchenAid.

Prima di riempire la busta, è meglio scrivere con inchiostro indelebile la data di preparazione e il tipo di prodotto negli appositi spazi sulla busta.

Preparazione delle buste

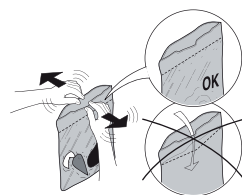
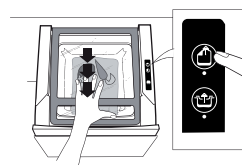
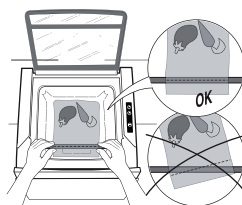
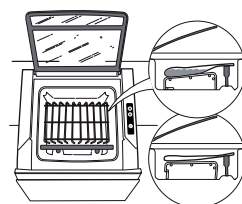
UTILIZZO DI BUSTE SOTTOVUOTO KITCHENAID

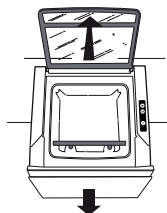
1. Aprire il cassetto fino alla massima estrazione (segnalato da un clic d'arresto).
2. Accendere la macchina premendo l'interruttore di accensione blu posto sul lato anteriore destro.
3. Scegliere il formato della busta KitchenAid che meglio si adatta alle dimensioni del cibo (15x25 oppure 20x20).
4. Aprire il coperchio assicurandosi che la camera a vuoto sia asciutta. Nell'inserimento del cibo all'interno della busta, fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura, al fine di non compromettere l'efficacia della sigillatura.
5. Posizionare come da figura la griglia di supporto nel vano della macchina e il sacchetto al centro della griglia di supporto come indicato in figura; se necessario inclinare la griglia conferendole una leggera pendenza affinché il cibo non fuoriesca durante il ciclo di vuoto. Per i cibi voluminosi può essere necessario estrarre la griglia in modo da avere più spazio disponibile all'interno della camera a vuoto.
6. Allineare la linea riportata sulle buste alla barra saldante. Fare attenzione che i lembi siano disposti sulla barra senza la presenza di alcuna piega.
7. Chiudere il coperchio tenendolo premuto e contemporaneamente selezionare il ciclo buste desiderato. Mantenere premuto per qualche istante il coperchio: così facendo questo rimarrà chiuso ed aderente alla guarnizione per tutta la durata del ciclo.

Per il mantenimento delle condizioni di vuoto nella busta è richiesta una perfetta sigillatura , riconoscibile grazie ad una saldatura ben marcata e priva di punti di bruciatura. Si raccomanda sempre di controllare che la linea di saldatura sia sovrapposta o parallela alla linea tratteggiata presente sulle buste KitchenAid. Verificare inoltre che la saldatura sia ben eseguita: i lembi della busta non si devono aprire una volta completata la sigillatura.

Se le condizioni indicate non sono verificate si raccomanda di ripetere l'operazione travasando il cibo in una nuova busta.

IMPORTANTE Si raccomanda, per una migliore gestione delle buste e del cibo in esse racchiuso, di scrivere negli appositi spazi sopra la linea di saldatura la data di imbustamento e il contenuto.

IMPORTANTE In caso di operazione ripetuta e mancata saldatura contattare il servizio di assistenza.

Indicazioni sulle fasi di funzionamento della macchina

ACCENSIONE (apertura del cassetto in posizione di lavoro)
Aprire sempre il cassetto fino in fondo onde poter sfruttare la massima apertura del coperchio in vetro.
Accendere la macchina tramite l'interruttore generale blu posto sul lato anteriore destro della macchina. I LED del pannello comandi si accendono contemporaneamente ed un segnale acustico breve indica l'avvenuta accensione. La macchina compie a questo punto un ciclo di set-up che dura circa 2 secondi; non premere alcun tasto finché il set-up non è terminato.

CICLO SOTTOVUOTO PER BUSTE
Ad ogni avvio del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

- La fase di aspirazione dell'aria viene segnalata dal lampeggiamento del tasto funzione. Questa fase ha una durata di circa 2 minuti e 30 secondi.
- La fase di saldatura viene segnalata dall'accensione permanente della spia del tasto funzione. Questa fase dura 9 secondi. Segue una fase di raffreddamento di circa 5 secondi.
- Durante la fase successiva di scarico tutte le spie luminose tornano allo stato iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi. Durante questo arco di tempo, non è possibile selezionare alcuna funzione.
- Quando la camera a vuoto risulta decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre la busta sigillata.
- Al termine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.
- La durata complessiva del ciclo è di 3 minuti (fino alla riapertura del coperchio in vetro della macchina)

IMPORTANTE Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto (STOP). In questo caso, l'apparecchio non effettua la saldatura e la camera viene decompressa. Attendere circa 20 secondi e il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo.

CICLO SOTTOVUOTO PER CONTENITORI KITCHENAID
Ad ogni avvio del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

- La fase di sottovuoto viene segnalata dalla spia luminosa del tasto lampeggiante. Questa fase ha una durata di circa 45 secondi.
- Durante la fase successiva di scarico tutte le spie luminose tornano allo stato iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi. Durante questo arco di tempo, non è possibile selezionare alcuna funzione.
- Quando la camera a vuoto risulta decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre il contenitore sottovuoto.
- Al termine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo. La vasca risulta decompressa permettendo l'estrazione del contenitore.
- La durata complessiva del ciclo è di 1 minuto (fino alla riapertura del coperchio di vetro della macchina)

IMPORTANTE Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto (STOP). La camera viene decompressa e il coperchio di vetro si solleverà. Attendere circa 20 secondi e il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo. Per assicurare le migliori qualità organolettiche del prodotto e impedire la fuoriuscita dei liquidi di cottura, si raccomanda sempre di non effettuare il processo di cottura "sottovuoto" con confezioni nelle quali l'operazione di sottovuoto non è riuscita. Per impedire la proliferazione di microorganismi pericolosi, il prodotto sottovuoto deve essere cotto velocemente (utilizzo della procedura A) oppure deve essere sottoposto a un abbattimento di temperatura e riposto in frigorifero o congelatore (utilizzo delle procedure B e C).

Non conservare prodotti confezionati sottovuoto a temperatura ambiente

Come cucinare in un forno a vapore

Per cucinare con il sistema "*Chef Touch*", seguire le indicazioni sul disegno
- Aprire lo sportello e posizionare la griglia al 2° livello
- Posizionare le buste come illustrato nella figura (1, 2, 3, 4)
- Chiudere lo sportello
- Selezionare il menu Sottovuoto
- Impostare il programma di cottura (vedere le illustrazioni del display)
- Selezionare la categoria di riferimento
- Impostare il tempo di cottura in base alle indicazioni nelle tabelle di questo manuale
- Iniziare la cottura
- Al termine della cottura (segnalata da un indicatore acustico), estrarre il prodotto dal forno

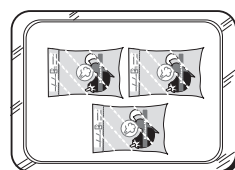
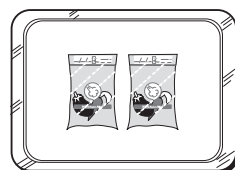
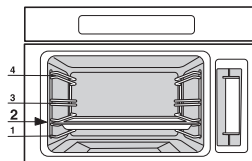
Un indicatore acustico segnala l'apertura dello sportello prima del termine del tempo di cottura minimo impostato e sul display viene visualizzato il messaggio seguente: "La cottura non è terminata, chiudere lo sportello"
Il messaggio viene visualizzato ogni volta che non è stato raggiunto il tempo di cottura minimo.
Si consiglia di non mangiare alimenti se la cottura non è stata terminata perché in tal modo non vengono eliminati tutti i batteri.
Si raccomanda sempre di controllare il grado di cottura degli alimenti prima di consumarli.

Il termine della cottura è segnalato da un indicatore acustico
Sul display viene visualizzato il messaggio "Cottura completata, consumare il prodotto o sottoporlo a un abbattimento della temperatura e riporlo in frigorifero o congelatore".
Il messaggio visualizzato sul display può essere cancellato premendo il tasto "OK".

Una volta cotto, il prodotto deve essere mangiato o sottoposto ad abbattimento della temperatura
Alla fine della cottura, fare attenzione quando si estrae la busta dal forno, potrebbe essere molto calda. Si raccomanda di usare sempre guanti da forno/presine per rimuovere la busta

ROTTURA DELLA BUSTA
Se, alla fine della cottura, la busta è aperta, procedere come segue:
- Estrarre la busta dal forno
- La busta potrebbe essere calda e potrebbe fuoriuscire del liquido
- Rimuovere il cibo dalla busta

Se il ciclo di cottura è terminato, il cibo può essere consumato, ma la sua qualità organolettica non è garantita.
Nel caso in cui il ciclo di cottura non sia terminato, ma sia stato raggiunto il tempo minimo impostato, si raccomanda di estrarre la busta e di finire la cottura nel modo tradizionale (vedere sopra).

BLACK OUT
Se, durante una cottura "sottovuoto", nel display viene visualizzato un orologio lampeggiante, significa che si è verificata un'interruzione di corrente durante il processo.
In tal caso, si raccomanda di estrarre la busta e di terminare la cottura nel modo tradizionale (vedere sopra)

Come usare l'abbattitore di temperatura

Usare esclusivamente un prodotto originale KitchenAid.
Si raccomanda di asciugare la superficie degli alimenti con carta o con un asciugapiatti prima di collocarli nell'abbattitore di temperatura.
In questo modo si limita la formazione di condensa durante il ciclo di abbattimento di temperatura e si impedisce la formazione di ghiaccio sulle pareti dell'abbattitore che ne comprometterebbe le prestazioni.
Per abbattere la temperatura delle buste, seguire le istruzioni sul disegno:

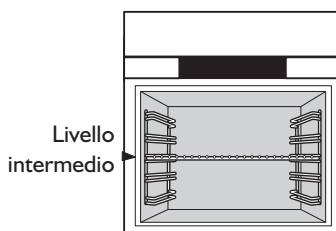
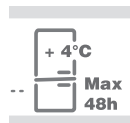
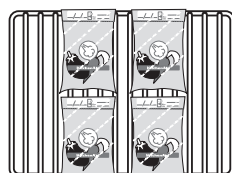
1. Aprire lo sportello e posizionare la griglia al livello intermedio
2. Posizionare le buste come illustrato nella figura (1, 2, 3, 4)
3. Selezionare uno dei cicli seguenti:
   • Raffreddamento rapido, procedura di impostazione del tempo
   • Congelamento rapido, procedura di impostazione del tempo
   Selezionare un tempo di 2 ore per il ciclo di raffreddamento rapido e di 4 ore per il ciclo di congelamento rapido
4. Assicurarsi che lo sportello dell'apparecchio sia ben chiuso; premere il tasto Start/Stop per avviare il ciclo desiderato.
5. Il termine del ciclo è indicato da un segnale acustico e da simboli lampeggianti sul display.
6. Estrarre gli alimenti trattati dalla camera e riporli nel frigorifero o in congelatore
7. Richiudere lo sportello dell'apparecchio e premere il tasto Start/Stop. Il pannello comandi si spegne automaticamente entro 3 minuti e lo sportello anteriore si chiude automaticamente.

Alla fine del ciclo di abbattimento di temperatura, se la busta è bollente o calda, è presumibile che sia stato impostato un ciclo di funzionamento scorretto. In tal caso seguire le istruzioni seguenti:
Anche se cotto, scartare il prodotto senza consumarlo perché le caratteristiche microbiologiche degli alimenti all'interno della busta possono essere inadeguate.
In caso di guasto che non sia attribuibile a un errore di impostazione del ciclo, contattare il servizio assistenza.

BLACK OUT
In caso di interruzione di corrente, non viene visualizzato alcun messaggio sul display. Se vi sono segni di black out, si raccomanda di scartare gli alimenti

Istruzioni per la conservazione delle buste in frigorifero/congelatore

Prestare sempre la massima attenzione nel riporre le buste contenenti gli alimenti per non danneggiarne la superficie durante il periodo di conservazione.
Le buste devono essere conservate a una temperatura di 4 °C nel frigorifero e di - 18 °C nel congelatore. È meglio consultare le istruzioni per l'uso dell'apparecchio per identificare la migliore zona di conservazione e per adottare ogni altra precauzione necessaria.
Le buste contenenti gli alimenti possono essere tenute a temperatura refrigerata al massimo per 48 ore, dopo tale periodo, se non si consuma il loro contenuto, devono essere scartate.
I prodotti refrigerati non possono essere successivamente congelati.

BLACK OUT
In caso di interruzione di corrente durante la conservazione del prodotto con il sistema "*Chef Touch*", il prodotto deve essere scartato.

Come usare il forno a vapore per riscaldare

Per riscaldare, seguire le istruzioni nella sezione "Come cucinare in un forno a vapore".
Il termine della cottura è segnalato da un indicatore acustico.
Alla fine della cottura, fare attenzione quando si estrae la busta dal forno, potrebbe essere molto calda. Si raccomanda di usare sempre guanti da forno/presine per rimuovere la busta.

Rottura della busta

Se, alla fine della cottura, la busta è aperta, procedere come segue:

- Estrarre la busta dal forno
- La busta è molto calda e potrebbe fuoriuscire liquido dal foro
- Estrarre gli alimenti dalla busta

Se il ciclo di cottura è terminato, il cibo può essere consumato, ma la sua qualità organolettica non è garantita. Se necessario, terminare il riscaldamento con le procedure tradizionali.

Black out

Se, durante il riscaldamento, nel display viene visualizzato un orologio lampeggiante, significa che si è verificata un'interruzione di corrente.
In tal caso, si raccomanda di estrarre gli alimenti dalla busta e di terminare la cottura nel modo tradizionale.

Apertura della busta dopo la cottura o il riscaldamento

Fare sempre attenzione alla temperatura esterna della busta, potrebbe essere molto calda. Si raccomanda di usare sempre guanti da forno/presine quando si tocca la busta
È meglio estrarre la busta dal forno afferrandola dalle alette superiori
Collocare la busta su una superficie piana
In alternativa, per mantenere la busta in posizione verticale, appoggiarla su un recipiente cavo, con l'aletta da tagliare rivolta verso l'alto.
Tagliare appena al di sotto della linea di sigillatura tratteggiata/continua
Eliminare il liquido in eccesso e versare il contenuto restante della busta, pronto per il consumo, in un recipiente o in un piatto.
Il prodotto non dovrebbe essere tenuto a lungo a temperatura ambiente prima del consumo, per non comprometterne le proprietà organolettiche.

Una volta estratto dalla busta, il prodotto non può essere confezionato di nuovo sottovuoto.

Tabella di cottura

I tempi di cottura indicati nella tabella non sono validi per gli alimenti. Si raccomanda sempre di cucinare soltanto alimenti freschi dalla temperatura di refrigerazione.
Gli alimenti contenuti nelle buste sottovuoto devono essere cotti e riscaldati soltanto con gli appositi cicli Sottovuoto, come indicato nella tabella seguente, facendo attenzione a scegliere il ciclo di cottura adeguato.

CATEGORIA	TAGLIO/PORZIONE/ DESCRIZIONE	CICLO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato refrigerato) (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato congelato) (min)
Pesce	Palombo/Pesce spada	Pesce (filetti o tranci)	45-55	10-20	20-30
	Sogliola/Rombo (filetti)	Pesce (filetti o tranci)	45-50	10-20	25-35
	Salmone (trancio)	Pesce (filetti o tranci)	40-45	25-35	35-45
	Occhiaia/Sarago	Pesce (filetti o tranci)	40-45	10-20	50-60
	Orata/Branzino/Gallinella (pesce intero)	Pesce (filetti o tranci)	45-50	10-20	50-60
	Orata/Branzino/Gallinella (filetto)	Pesce (filetti o tranci)	40-45	10-20	20-30
	Cernia/Ricciola/Sanpietro/Triglia (filetto o trancio)	Pesce (filetti o tranci)	40-45	10-20	50-60
	Coda di rospo	Pesce (filetti o tranci)	40-45	10-20	50-60
	Scorfano/Merluzzo (trancio o filetto)	Pesce (filetti o tranci)	45-50	10-20	50-60
Molluschi	Seppia (intera o pezzi)	Molluschi	55-60	5-15	15-25
	Calamaro (intero o pezzi)	Molluschi	60-70	5-15	15-25
	Totano (intero o pezzi)	Molluschi	60-70	5-15	15-25
	Moscardino (intero o pezzi)	Molluschi	70-80	10-20	20-30
	Polpo (intero o pezzi)	Molluschi	100-120	10-20	20-30
Crostacei	Gambero/Gamberone (senza guscio)	Crostacei	28-30	10-20	20-30
	Mazzancolle (senza guscio)	Crostacei	28-30	10-20	20-30
	Code di gambero (senza guscio)	Crostacei	28-30	10-20	20-30
Salse salate	Fondute di formaggi	Salse salate	40-50	10-20	15-25
	Salsa a base di "panna"	Salse salate	35-40	10-20	15-25
	Salsa a base di "pomodoro fresco"	Salse salate	35-40	10-20	15-25

Tabella di cottura

CATEGORIA	TAGLIO/PORZIONE/ DESCRIZIONE	CICLO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato refrigerato) (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato congelato) (min)
Agnello	Spezzatino di lonza o lombo	Carne (fettine o pezzetti)	45-50	15-25	40-50
	Lonza/Lombo	Carne (pezzo intero)	80-85	20-30	30-40
Suino	Stinco (pezzo intero o disossato)	Carne (fettine o pezzetti)	220-240	25-35	40-50
	Fette di pancetta	Carne (fettine o pezzetti)	70-80	10-20	15-20
	Pancetta (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	100-120	60-70	85-90
	Filetto (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	45-55	80-90
	Coscia (pezzo intero o disossato)	Carne (pezzo intero)	90-100	45-55	85-90
	Spalla (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	95-105	50-60	100-110
	Lonza o carré disossato (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	55-65	80-90
Manzo	Osso buco	Carne (fettine o pezzetti)	220-240	15-25	25-35
	Spezzatino di manzo	Carne (fettine o pezzetti)	220-240	15-25	80-90
	Roast beef (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	35-45	75-85
	Filetto (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	50-60	85-95
	Noce (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-90	45-55	75-85
Vitello	Stinco (disossato)	Carne (fettine o pezzetti)	220-240	25-35	40-50
	Ossobuco	Carne (fettine o pezzetti)	220-240	15-25	25-35
	Fettine di carré o lombo disossato	Carne (fettine o pezzetti)	45-50	15-25	25-35
	Lonza o carré disossato (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	55-65	85-95
	Spezzatino di vitello	Carne (fettine o pezzetti)	220-240	20-30	40-50
	Filetto (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	45-55	75-85
	Noce (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	70-80	85-95
Pollo	Coscia (pezzo intero)	Pollo	55-65	15-25	40-50
	Petto (pezzo intero o metà)	Pollo	50-60	15-25	70-80
Tacchino	Coscia (pezzo intero o disossato)	Pollo	80-90	30-40	75-85
	Petto (pezzo)	Pollo	60-70	40-50	75-85

Tabella di cottura

CATEGORIA	TAGLIO/PORZIONE/ DESCRIZIONE	CICLO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato refrigerato) (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato congelato) (min)
Verdura	Cavolfiore (pezzi o fettine)/ Broccolo (intero)	Verdura	35-45	20-30	40-50
	Zucchina (intera)	Verdura	35-38	15-25	40-50
	Patata (pezzi)	Verdura	40-50	20-30	40-50
	Peperone (metà o pezzetti)	Verdura	35-40	10-20	35-45
	Cipolla (intera o quarti)	Verdura	35-40	10-20	20-30
	Carota (intera)	Verdura	35-38	7-20	20-30
	Porro (a pezzi)	Verdura	35-38	10-20	20-30
	Radicchio/Indivia	Verdura	35-38	10-20	15-25
	Bietola (intera o pezzi)	Verdura	35-38	15-25	20-30
	Carciofo (metà, senza spine)	Verdura	35-40	7-20	15-25
	Finocchio (intero o quarti)	Verdura	35-40	15-25	40-50
	Asparago (intero)	Verdura	35-38	5-15	15-25
Funghi	Champignon/Porcini (interi o pezzi)	Verdura	35-40	10-20	25-35
	Chiodini/Finferli (interi)	Verdura	35-38	10-20	25-35
Frutta	Mele/Pere (intere)	Frutta	30-35	15-25	30-40
	Mele/Pere (pezzi)	Frutta	25-30	10-20	20-30
	More/Lamponi (interi, freschi)	Frutta	25-28	10-20	20-30
	Ananas (fette)	Frutta	30-35	10-20	20-30
	Prugne/Susine (intere)	Frutta	25-30	10-20	20-30
Creme dolci	Crema a base di cioccolato	Creme dolci	35-45	5-15	10-20
	Crema a base di cioccolato e mascarpone	Creme dolci	35-45	5-15	10-20
	Crema a base di cioccolato e panna	Creme dolci	35-40	5-15	10-20

Consigli per la preparazione e la cottura

Preparazione e cottura delle carni

Carni (pezzo intero):

- Si consiglia di dimensionare con cura il taglio di carne prima della cottura.
- È possibile cuocere la carne nella busta senza aggiunta di altri ingredienti o a seguito di una tradizionale salatura e aromatizzazione.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando il pezzo di carne in padella per qualche minuto.
- Alcuni tagli di carne tipo "roast beef" si prestano ad un consumo più adeguato direttamente da temperatura di refrigerazione. Si suggerisce di affettare la carne a freddo con una affettatrice e guarnirla a piacimento (olio e pepe o salse di accompagnamento).
- Alcuni tagli di carne tipo "carrè di agnello/vitello" possono essere cotti anche con l'osso. Occorre prestare particolare attenzione nella preparazione affinché l'osso non provochi rotture nella busta.

Spezzatini:

- Si consiglia di utilizzare sempre tagli di carne adatti per la cottura a spezzatino al fine di avere sempre il miglior risultato qualitativo.
- Si consiglia di utilizzare porzioni di carne con dimensioni minime di circa 3 cm per ciascun pezzo.

Ricetta base:

Al fine di fornire una semplice linea guida viene di seguito illustrata una modalità base di preparazione valevole per tutti gli spezzatini:

250 g carne
30 g carote a rondelle
50 g patate a dadini
80 g pomodoro
Sale e aromi a piacere

Carni (fettine):

- Le fette di carne (lombo, ossobuco) possono essere preparate e cotte asciutte o in umido (con aggiunta di pomodoro 80 - 100 g per busta) in base ai propri gusti. Per i tagli di carne più magri si consiglia l'aggiunta di liquido di cottura nella busta.
- Lo spessore delle fette è importante ai fini del risultato finale di cottura. In caso di cottura di pezzi molto grassi, tipo pancetta, si può decidere di variare a proprio piacimento gli spessori delle fette fino anche a 2 cm.

Stinchi:

- Cuocere gli stinchi preferibilmente disossati per evitare possibili rotture della busta.
- Nel caso di cottura di stinchi di grosse dimensioni (vitello) una volta disossata la carne e ridotta a pezzi sarà probabilmente necessaria distribuirla in più buste per la cottura.

Poultry:

- Il petto di pollo o tacchino può essere cotto intero, a pezzi o a fette. Per ognuna delle varianti si può poi decidere se effettuare una cottura a secco o in umido in base ai propri gusti. È anche possibile farcire il petto ricavando una tasca e riempiendola a piacere (ripieno di prosciutto, formaggio e verdure a foglia).
- Le cosce possono essere cotte con o senza osso. Fare attenzione che le ossa non abbiano parti taglienti per evitare possibili rotture della busta.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il pezzo di carne in padella per qualche minuto.

Preparazione e cottura del pesce

Filetti o tranci:

- Cuocere i tranci o filetti di pesce preferibilmente a secco o con poco condimento.
- In caso di cottura sottovuoto di filetti, si suggerisce di scegliere tagli di una certa consistenza (300/400 g o più) allo scopo di ottenere un migliore risultato qualitativo.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il pesce in padella per qualche minuto.

Pesce intero:

- Si consiglia di cuocere il pesce intero solo dopo averlo accuratamente pulito (desquamazione e rimozione completa delle interiora).
- Si suggerisce di rimuovere la testa e la coda del pesce nel caso in cui la busta non sia sufficientemente capiente per contenerlo intero.
- Cuocere il pesce a secco o con aggiunta di qualche liquido di cottura (condimenti tipo olio, panna, salsa) in base ai propri gusti.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il pesce in padella per qualche minuto.

Molluschi:

- Si consiglia di cuocere i molluschi interi solo dopo averli accuratamente puliti (rimozione delle vescicole interne, interiora e parti cartilaginee).
- Si consiglia di tagliare a pezzi i molluschi di grandi dimensioni, come il polpo. Possono essere cotti a secco o in umido (pomodoro, condimenti, salse), secondo i propri gusti.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il mollusco in padella per qualche minuto.
- Alcune preparazioni tipo "fettine di polpo o totano ad anelli" si prestano ad un consumo anche a temperatura di refrigerazione, accompagnati da

patate, insalata o altre verdure a piacere.

CROSTACEI:
- Si consiglia di cuocere i crostacei interi solo dopo averli accuratamente puliti (rimozione delle interiora).
- Cuocere i crostacei preferibilmente privi del proprio guscio di rivestimento per evitare possibili rotture della busta.
- I crostacei possono essere preparati e cotti asciutti o in umido (acqua 70 - 90 g per busta), in base ai propri gusti.
- Si consiglia di scegliere gamberi, gamberoni (o mazzancolle) di dimensioni indicative tra gli 8 e 13 cm allo scopo di ottenere un migliore risultato qualitativo a fine cottura.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il crostaceo in padella per qualche minuto.

PREPARAZIONE E COTTURA DI SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO:

SALSE SALATE:
- Le salse salate possono essere preparate per accompagnamento a piatti di portata o per essere consumate al cucchiaio.

Ricetta base:
Al fine di fornire una semplice linea guida viene di seguito illustrata una modalità base di preparazione valevole per molte salse salate:

Fondute di formaggi:
70 g pecorino
70 g gorgonzola
70 g taleggio
70 g panna

A piacere è possibile sostituire una o più tipologie di formaggi suggeriti scegliendo per esempio tra erborinati, a pasta fresca o stagionati, secondo i propri gusti.

"*Salsa a base di panna*" *con aggiunta di verdure:*
100 g panna
70 g di altro formaggio
50 - 100 g di verdure a cubetti (zucchine) o radicchio alla julienne

"*Salsa a base di panna*" *con aggiunta di pesce:*
70 g panna
110 g salmone affumicato

"*Salsa a base di pomodoro fresco*" *con aggiunta di verdure*
170 g pomodori freschi
15 g cipolla
60 g melanzana
70 g zucchine
40 g peperoni
15 g olio

"*Salsa a base di pomodoro fresco*" *con aggiunta di pesce*
300 g pomodoro fresco
80 g tonno sott'olio
20 g cipolla
30 g olio

PREPARAZIONE E COTTURA DI VERDURE E FUNGHI:

VERDURE O FUNGHI INTERI:
- Per alcune verdure si consiglia di effettuare la cottura a partire dal prodotto intero: zucchine, carote, bietole, asparagi. Per carote e zucchine si suggerisce di scegliere prodotti con un diametro di almeno 3 cm al fine di avere un risultato migliore a fine cottura.

VERDURE O FUNGHI A PEZZI:
- È possibile cuocere tutti i tipi di verdure a pezzi. Dimensionare i pezzi di verdura in funzione della pezzatura della verdura o del fungo e in base alla disposizione all'interno della busta.
- A piacere si possono aggiungere 50 - 100 g di acqua nella busta. A fine cottura sarà poi possibile frullare il contenuto della busta e consumarlo sotto forma di "passato di verdura".

PREPARAZIONE E COTTURA DI FRUTTA:

FRUTTA INTERA E PEZZI:
- È possibile cuocere tutti i tipi di frutta a pezzi. Dimensionare i pezzi di frutta in funzione della pezzatura del frutto stesso e in base alla disposizione all'interno della busta.
- Alcuni frutti possono essere cotti anche interi (mele, pere).
- A fine cottura sarà poi possibile frullare il contenuto della busta e consumarlo sotto forma di "purè di frutta".

PREPARAZIONE E COTTURA DI CREME DOLCI:

CREME DOLCI:
- Le creme dolci possono essere preparate per guarnire dolci già pronti o per essere consumate al cucchiaio.

Ricetta base:
Al fine di fornire una semplice linea guida viene di seguito illustrata una modalità base di preparazione valevole per molte creme dolci:

Crema a base di cioccolato/cioccolato e panna:
150 g cioccolato a pezzi (200 g se usato senza panna)
90 g panna

Crema a base di cioccolato e mascarpone:
100 g cioccolato a pezzi
250 g mascarpone

Al termine della cottura manipolare la busta in modo da favorire la miscelazione degli ingredienti
È possibile a piacere aggiungere a fine cottura biscotti spezzettati, nocciole (intere o granelle), frutta.